



RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

LA BUONA PRATICA DESCRITTA

All'interno dell'Azienda Agricola Bagalini, collocata tra la collina e il mare, si trova l'Agrinido "L'Arca di Noè". Si tratta di una struttura al cui centro vi è il benessere, in tutte le sue accezioni, dei **piccoli ospiti**. Il nido, immerso in un contesto naturale, vanta la presenza di una vera **fattoria** nella quale si possono ammirare, seguendo un percorso a piedi dal nido all'allevamento, le vacche di razza marchigiana autoctona, un tempo utilizzate prevalentemente per il lavoro e oggi rivalutate e apprezzate per la genuinità della carne. In fattoria sono presenti anche **caprette, conigli, papere e galline**, sui quali i bambini e i loro genitori possono acquisire informazioni attraverso l'attenta assistenza di educatrici e l'esperienza degli operatori agricoli. L'Arca di Noè si distingue anche per la presenza di un vasto **giardino di campagna**, strutturato con dei percorsi fruibili tutto l'anno, nel quale si possono trovare **piantine aromatiche** coltivate dai piccoli ospiti. La struttura è stata realizzata con **materiali ecosostenibili**, nel rispetto della natura e delle norme vigenti. L'agrinido garantisce inoltre una sana alimentazione ai piccoli ospiti, rispettando le specifiche dietetiche, grazie ai **prodotti alimentari** forniti direttamente dall'azienda Bagalini.

LABORATORIO ESPERIENZE INCONTRIAMO GLI ANIMALI

► Percorso-laboratorio finalizzato a stimolare i piccoli ospiti alla conoscenza del mondo animale.

CORSO DI CUCINA

► Percorso alimentare strutturato non solo come occasione di gioco, ma anche come arricchimento culturale, educazione al benessere e rispetto per l'ambiente.

CORSO DI PITTURA

► L'obiettivo è quello di avvicinare i bambini ai materiali, alle tecniche e ai simboli dell'arte, incoraggiandoli ad esprimere la propria emotività e creatività.

AZIENDA AGRICOLA LA CAMPOFILONE

DI ENZO ROSSI

Caso Studio 2 | “Sua eccellenza il maccheroncino”

Località Ficiarà, 27 – 63828 Campofilone (FM)

Tel. 0734 931294 – www.lacampofilone.it



Un'azienda di eccellenza con una storia lunga oltre 100 anni. La società agricola *La Campofilone srl*, produce pasta secca all'uovo con grano e uova di propria produzione, tra cui spiccano gli originari Maccheroncini di Campofilone I.G.P., finissimi spaghetti in grado di cuocersi nel condimento.

Questa specialità gastronomica, così come gli altri prodotti della gamma proposta da *La Campofilone srl*, ha ottenuto le prestigiose certificazioni DNV di Qualità Prodotto, Tracciabilità e Rintracciabilità di Filiera (ISO 22005:2008) e Sicurezza Alimentare (ISO 22000:2005, BRC, IFS).

Il titolare, Enzo Rossi, si è adoperato per mantenere la stessa genuinità e le stesse caratteristiche della tradizione originale che fanno della pasta di Campofilone un'eccellenza culinaria universalmente apprezzata.

SUMMER SCHOOL
RuralCAMP2016





RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

LA BUONA PRATICA DESCRITTA

L'impresa non è solo un caso di successo commerciale ma fonda il suo sviluppo su radicati valori etici, con l'obiettivo di riqualificare le produzioni agroalimentari e ridare dignità ai produttori agricoli, in particolare quelli legati al territorio in cui opera l'azienda.

Rossi ha compreso che l'equilibrio produttivo della propria azienda è strettamente legato al benessere di chi vi lavora e ha creato un ambiente dove il collaboratore si sente trattato con il rispetto e l'importanza che merita l'incentivo, dunque, come responsabilità individuale e valore aggiunto per l'azienda: essere imprenditori di se stessi avendo la prova tangibile e la piena consapevolezza che si può crescere e guadagnare camminando sulla stessa lunghezza d'onda dell'impresa.

I principi etici vengono applicati anche al di fuori dell'azienda curando la provenienza locale delle materie prime e il benessere delle ovaiole allevate a terra.

GRANO

- ▶ Grani duri QM prodotti in terreni di proprietà.

UOVA

- ▶ Propri allevamenti a terra di galline ovaiole.

PASTA

- ▶ 13 tipi di pasta secca tra cui i maccheroncini di Campofilone IGP.

QUALITÀ

- ▶ Certificazioni DNV di Qualità prodotto, Sicurezza Alimentare (BRC, IFS, ISO 22000:2005), Tracciabilità di Filiera (ISO 22005:2008).
- ▶ Certificato di conformità BIO agricoltura UE (CCPB n. op. CG79, 2015).
- ▶ Riconoscimento GOOD EGG AWARD.

ETICA

- ▶ Rispetto e incentivazione dei lavoratori.
- ▶ Materie prime di origine locale.

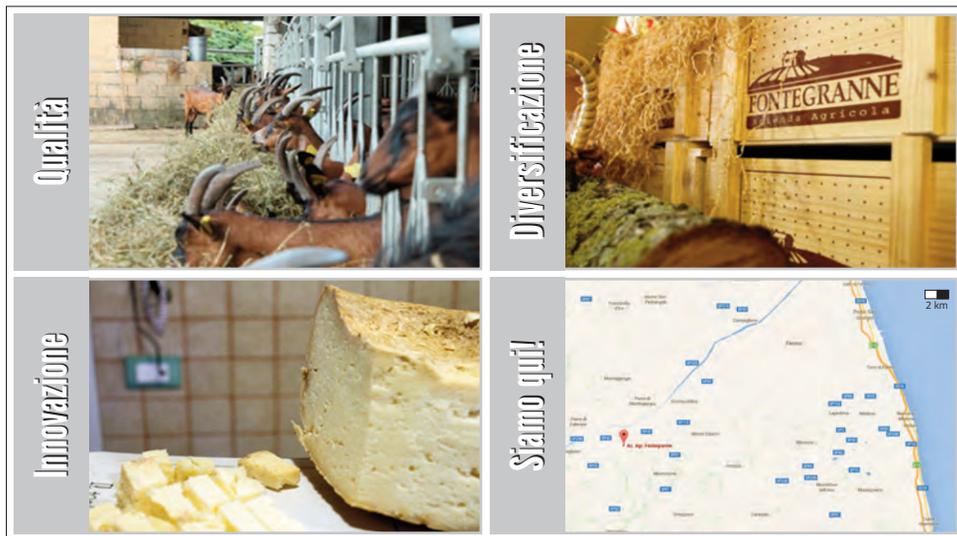
AZIENDA AGRICOLA FONTEGRANNE

DI EROS SCARAFONI

Caso Studio 3 “Informa dal mondo dei formaggi”

Via Castellarso Ete, 11 – 63838 Belmonte Piceno (FM)

Tel. 0734 771289 – www.fontegranne.it



Un'azienda che nasce dalla tradizione di famiglia nel 1968 “quando mio padre Alfredo, allora mezzadro, acquista i primi nove ettari di terreno, con la casa colonica e la stalla con animali di razza Marchigiana”. Un giovane allevatore che sceglie di rompere con la tradizione, introducendo **una lavorazione a latte crudo** nuova per una regione tradizionalista “dove la produzione casearia non andava oltre il latte di pecora”, **conoscenze tecnologiche** “dieci anni fa, con l'intenzione di aprire un caseificio, sono andato a Strasburgo a imparare il mestiere da un vecchio casaro...qualche anno dopo ero in Piemonte, in un paese vicino alla Svizzera, dove ho appreso l'arte di fare la robiola e il Castelmagno”, e **creatività**, personalizzando le tecniche casearie locali, per produrre “Belè, Bucchero, Bucchero infossato, Caciocavallo, Caciomagno, ... Cacio inventato”.

SUMMER SCHOOL
RuralCAMP2016





RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

LA BUONA PRATICA DESCRITTA

A Belmonte Piceno, dove i Sibillini progressivamente degradano verso l'Adriatico, si trovano caseificio, punto vendita, stalle e impianto zootecnico. In azienda si nota l'assenza delle pecore: convivono solo mucche, **frisone italiane** attualmente in lattazione, e **capre**, oltre il centinaio di **camosciate alpine**, specie praticamente introvabili in queste zone. Il valore aggiunto dell'azienda agricola è nel significato attribuito dal titolare Eros Scarafoni, giovane allevatore e casaro appassionato, alla parola **diversificazione** "mi differenzio perché non produco i tradizionali pecorini delle zone montane, il mio ideale sono i formaggi piemontesi e francesi dalla forte personalità, che possono anche non piacere perché puzzano. In azienda impianto e produco formaggi che richiedono una forte manualità e che, proprio per questa ragione, non possono essere prodotti a livello industriale". Nel punto vendita sono, infatti, esposti il morbido Slattato, il Casecc (caciotta stagionata in cassoni di legno con foglie di noce), i formaggi freschi e stagionati nella crusca, i formaggi a cagliata acida o erborinati: prodotti diversi che trovano un filo conduttore nel latte crudo, nei suoi valori nutrizionali, nelle sue complesse sfumature organolettiche, nel concetto di tradizione artigiana che rivendica la mano dell'autore e il territorio che abita.

FORMAGGI E CACI

► Belè, Bucchero, Bucchero infossato, Caciocavallo, Caciomagno, Campagnolo, Casciotta, Casec, Caseus, Ghiotto, Luna Gialla, Luna Rossa, Luna Ubriaca, Orus, Rocchio, Rosa Spina, Saporoso, Slattato, Caprì, Caciottina, Caprì Sigarotto, Capriccio, Blu, Cheese for Peace.

OLIO EXTRA- VERGINE DI OLIVA

► Olio di Oliva Monovarietale Piantone di Falerone, estratto a freddo da oltre 150 piante di olive, appartenenti tutte alla stessa varietà.

CARNE ALLA BRACE

► I vitelli, di razza frisone e meticcias, vengono allevati con mais, orzo, crusca, favino e fieno. La carne è venduta in pacchi da 5-10 kg conservati sotto vuoto e pronti all'uso.

PANE DI GRANO ANTICO

► A salvaguardia della biodiversità, il pane è prodotto con farina di grani antichi (es. Jervecella, Verna, Abbondanza e Belvedere) e macinato a pietra.



RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

LA BUONA PRATICA DESCRITTA

Nel contesto della regione Marche, ASSAM svolge un ruolo fondamentale nella difesa delle risorse genetiche autoctone. Cura l'attuazione dei programmi regionali per tutela della biodiversità per il settore agricolo, gestisce il Repertorio regionale del patrimonio genetico, coordina la Rete per la conservazione in situ ed ex situ del materiale genetico di interesse regionale e provvede all'istruttoria delle domande di iscrizione al Repertorio della varietà o razze. In particolare l'azienda ASSAM di Petritoli (Centro di Sperimentazione e Monitoraggio dell'Innovazione Ortofrutticola) realizza attività di:

- recupero, osservazione e conservazione di varietà autoctone delle Marche;
- valutazione agronomica delle varietà frutticole più diffuse e di nuova introduzione anche nei confronti delle capacità di ambientamento alle diverse condizioni pedoclimatiche regionali, alle diverse tecniche di coltivazione e all'adozione dei sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale;
- valutazione di portinnesti dei fruttiferi con riferimento alle caratteristiche ambientali locali;
- recupero, conservazione e valorizzazione di cultivar autoctone minori, al fine di assecondare le tendenze di mercato verso produzioni tipiche, ottenibili in aree determinate e vocate, con particolare riferimento ad olivo, vite, pomacee e drupacee;
- supporto tecnico alla predisposizione dei disciplinari delle produzioni tipiche e tradizionali delle Marche e del Marchio QM (Qualità delle Marche).

CONSERVAZIONE BIODIVERSITÀ

► Il Repertorio regionale gestito da ASSAM è uno strumento fondamentale per la difesa della biodiversità di interesse agrario della regione Marche.

TUTELA TIPICITÀ

► L'identificazione delle varietà locali consente ad ASSAM di supportare la predisposizione di disciplinari per le produzioni tipiche delle Marche e del Marchio QM (Qualità Marche).

AGRICOLTORI CUSTODI

► Nella Rete per la conservazione del materiale genetico regionale ci sono anche agricoltori, riconosciuti dalla Regione, che contribuiscono alla custodia delle varietà agrarie tipiche regionali.

DISCIPLINARI

► I disciplinari per le produzioni tipiche sono le "regole" da seguire per ottenere e riconoscere prodotti rispettosi della tradizione e della naturale vocazione dei luoghi.



RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

LA BUONA PRATICA DESCRITTA

La Regione Marche, all'interno del PSR 2007-2013, ha adottato un approccio territoriale integrato basato sulla capacità e volontà di **aggregare idee e soggetti** per il raggiungimento di un **fine comune**. Nell'ambito di questo approccio, ha previsto la realizzazione di strategie condivise a livello locale definiti accordi agroambientali d'area. L'accordo d'area è uno strumento che prevede un **insieme di impegni** sottoscritti dagli imprenditori agricoli di un particolare e limitato territorio, volti al superamento o alla mitigazione di una **specificità critica**.

In particolare, l'accordo della Valdaso, consiste in un accordo agroambientale per la **protezione del suolo e delle acque** dall'inquinamento da **fitofarmaci e nitrati**, attraverso il ricorso a metodi di produzione a **basso impatto ambientale**. Le azioni messe in atto dagli agricoltori per raggiungere questi obiettivi, di cui l'azienda **Geminiani Pio** rappresenta uno dei promotori, sono state, oltre a quelle relative ad azioni formative (ex Mis 111 del PSR), alcune sotto azioni della misura relativa ai pagamenti agroambientali (ex Mis 214 del PSR) riguardanti, in particolare: **la produzione integrata, la produzione integrata con difesa avanzata, l'agricoltura biologica e l'inerbimento permanente** (per la tutela e il miglioramento dei suoli).

L'azienda Geminiani Pio ha inoltre aderito al **Progetto Integrato di Filiera "Pesca della Valdaso e Marchio QM"**, esperienza legata all'accordo ambientale d'area che ha messo insieme produttori e territorio, in un processo di **sostenibilità ambientale** che garantisce **qualità** delle produzioni.



RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

LA BUONA PRATICA DESCRITTA

L'azienda agricola produce cereali, farine, pasta secca, ortaggi, frutta, erbe aromatiche, vino e carni fresche e trasformate da suini, bovini e capre, esclusivamente con metodi biologici e per il fabbisogno interno del centro multifunzionale. Dal 2008 realizza progetti di Fattoria Sociale rivolti all'accoglienza e al coinvolgimento di bambini della prima infanzia (1-3 anni), anziani e persone con varie disabilità, realizzando attività di onoterapia ed ortoterapia. Cura inoltre il progetto "Ecomuseo dei Vissuti e dei Saperi dei Monti Sibillini" con il coinvolgimento degli anziani della comunità locale. Dal 2012 è soggetto titolare e gestore dell'Agrinido della Natura, uno degli agrinidi promossi e riconosciuti dalla Regione Marche nell'ambito del progetto "Agrinido di qualità" del programma regionale "Rurale Sociale". Dal 2013 l'azienda gestisce un Centro Famiglia e realizza corsi di formazione rivolti a familiari di persone con demenza senile e disagio sociale. Dal 2014 è operativo il progetto sperimentale sulla longevità attiva che ha valorizzato ulteriormente l'esperienza avviata con l'ecomuseo ampliando l'utenza agli anziani di tre case di riposo del territorio. "La Quercia della Memoria" è oggi un punto di riferimento per la formazione e l'aggiornamento a livello nazionale sul tema dell'agricoltura sociale e altri aspetti della multifunzionalità dell'azienda agricola.

AMBIENTE

► Il Centro di Educazione Ambientale è un luogo di accoglienza speciale che offre esperienze di immersione nella natura protetta dei Sibillini ed in fattoria.

ECOMUSEO

► Passeggiata narrativa con gli asini nei boschi, laboratorio sul taglio del bosco, preparazione delle fascine a cura degli anziani della comunità locale, visita ai centri storici.

AGRINIDO

► Agrinido della Natura, basato sul modello Agrinido di Qualità della Regione Marche per l'inserimento in fattoria di bambini della prima infanzia (1-3 anni).

LONGEVITÀ ATTIVA

► Laboratori manuali (orto, cucina, sali aromatici, sapone, tessitura) dedicati agli anziani; avvicinamento e conoscenza degli animali presenti in fattoria; socializzazione con gli anziani della comunità locale; visite a musei e centri storici e al Parco nazionale dei Monti Sibillini.



RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

LA BUONA PRATICA DESCRITTA

I cereali prodotti dall'azienda agricola vengono conferiti ad una malteria regionale per la trasformazione in malto, impiegato per la produzione della birra artigianale.

L'acqua proveniente direttamente dai Monti Sibillini e l'orzo coltivato localmente presso l'azienda agricola conferiscono al prodotto un carattere fortemente territoriale.

"La ricerca dei gusti [...] nasce dalla volontà di promuovere il territorio dei Monti Sibillini, trovando il giusto connubio tra internazionalizzazione e tipicità".

I nomi delle birre discendono invece dalle fate narrate nel libro "Il Guerrin Meschino" di Andrea da Barberino. La storia, risalente al 1400, narra di un cavaliere errante che fece visita alla grotta del Monte Sibilla per scoprire le proprie origini. Le birre vengono vendute direttamente presso lo stabilimento di produzione e a svariati ristoranti delle Marche.

LA FILIERA

- ▶ Orzo coltivato localmente
- ▶ Conferimento dell'orzo ad una malteria regionale per la trasformazione in malto
- ▶ Birra artigianale con ingredienti locali
- ▶ Vendita diretta e a canali della ristorazione regionale

LE BIRRE

- ▶ Carmenta (Birra artigianale alla castagna)
- ▶ Ladeisi (Birra artigianale alla mela rosa)
- ▶ Lalcina (Birra rossa artigianale)
- ▶ La Sibilla (Birra bionda artigianale)
- ▶ Lunilia (Birra artigianale bianca)
- ▶ Neverina (Birra artigianale speciale di Natale)
- ▶ Lunilia (Birra artigianale all'anice verde di Castignano)
- ▶ Silesia (Birra artigianale doppio malto)

AZIENDA AGRITURISTICA LA CASTELLETTA

DI GABRIELLA ROSA

Caso Studio 8 | “Il tempo del riposo come opportunità di conoscenza”

Contrada Sant’Andrea, 17 – 63012 Cupra Marittima (AP)

Tel. 0735 779088 – www.agriturismolacastelletta.it



L'azienda agricola, costituita nel 1996, è ad indirizzo prevalentemente cerealicolo ed olivicolo con piccolo vigneto, frutteto, orto a rotazione, vivaio e allevamento animale di bassa corte. Nel 2003 viene avviata l'attività di agriturismo dalla titolare Gabriella Rosa. Le principali produzioni agricole sono: orzo, grano, olio extravergine di oliva, foraggi, verdure, passate di pomodoro, verdure sott'olio e marmellate.

Fin dall'inizio c'è stato l'interesse verso le attività di agricoltura sociale, partecipando al progetto SIRM promosso dalla Regione Marche sulla responsabilità sociale delle aziende. Successivamente sono state avviate diverse collaborazioni: con un'associazione di genitori di bambini autistici, con l'Unione Italiana dei Ciechi ed Ipovedenti di Ascoli Piceno, con il Comune di Cupra Marittima per il reinserimento sociale di ragazzi agli arresti domiciliari, con la scuola per la **Pet e Green Therapy** rivolta a ragazzi con gravi disabilità mentali.

SUMMER SCHOOL
RuralCAMP2016





RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

LA BUONA PRATICA DESCRITTA

Grazie ai corsi di agricoltura sociale promossi dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Marche presso l'ASSAM, e partecipando prima al corso sull'agrinido e poi a quello per la longevità attiva, sono state sviluppate quelle competenze che hanno permesso la realizzazione dei laboratori sociali.

Queste attività sperimentali sono state realizzate nel biennio 2014-2015 con incontri bisettimanali dalle ore 9.30 alle ore 12.30. Per lo svolgimento di questi laboratori sono stati coinvolti alcuni tutor di grande competenza professionale, così da organizzare numerose attività rivolte agli anziani come: laboratori manuali del riciclo, esperienziali e sensoriali, riabilitazione posturale, cucina creativa, laboratori del sapone, assaggio di olio extravergine, musicoterapia, orticoltura, patata, rievocazioni storiche delle tradizioni contadine e laboratori intergenerazionali.

È stata una esperienza molto positiva non solo nella vita di tutti i partecipanti ma anche imprenditoriale e relazionale. Visto il successo ottenuto, il progetto è stato riproposto con alcune varianti ed è stato subito accolto e partecipato, sia da alcuni del gruppo precedente sia da nuovi anziani.

Le criticità incontrate sono state principalmente per il trasporto degli anziani da parte dei comuni o di altri istituti e la mancanza di fondi destinati a questo tipo di attività.

MULTIFUNZIONALITÀ

Attività di agricoltura sociale:

- ▶ laboratori manuali del riciclo
- ▶ laboratori esperienziali e sensoriali
- ▶ riabilitazione posturale, cucina creativa
- ▶ laboratori del sapone
- ▶ assaggio di olio extravergine
- ▶ musicoterapia, orticoltura, patata
- ▶ rievocazioni storiche delle tradizioni contadine
- ▶ laboratori intergenerazionali

INTEGRAZIONE SOCIALE

- ▶ Attività per anziani e soggetti con disagio sociale

AZIENDA AGROBIOLOGICA AURORA

SOCIETÀ VITIVINICOLA AGRITURISMO

Caso Studio 9 | “Da sogni giovanili a vini di qualità”

Contrada Ciafone, 98 – Zona Santa Maria in Carro – 63073 Offida (AP)

Tel. 0736 810007 – www.viniaurora.it



L'azienda Aurora occupa una superficie di oltre 32 ettari dell'area del subappennino marchigiano posta tra le valli del fiume Tesino e del fiume Tronto.

Le superfici produttive dell'azienda sono costituite da 10 ettari di vigneti, 2 di uliveti, 1 di frutteti, soprattutto albicocche, 5 di seminativi ed il resto è costituito da boschi o superfici improduttive come i caratteristici "calanchi".

L'azienda nasce alla fine degli anni '70 come "scelta di vita" di un gruppo di giovani amici che hanno visto nella "terra" il loro futuro. L'azienda fin dalle sue origini ha sempre operato all'insegna della qualità e del rispetto per la natura. Gli "amici/imprenditori" hanno dato vita ad una realtà aziendale in cui il legame con le tradizioni è stato il centro della "crescita" aziendale. Tradizioni come affezione alla terra e al lavoro dei campi, rispetto e salvaguardia dell'ambiente ma anche **condivisone e ospitalità**.

SUMMER SCHOOL
RuralCAMP2016





RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

Oltre alla condivisione dei prodotti, nella filosofia aziendale, vi è sempre stata anche quella della condivisione dei luoghi. Su questi presupposti, quasi in maniera naturale senza una idea progettuale specifica, è nato l'agriturismo aziendale che con i suoi 5 appartamenti può ospitare fino a 14 persone a notte.

LA BUONA PRATICA DESCRITTA

Innovazione, sostenibilità, tutela dell'ambiente, sono temi di moderna concezione (dettati da esigenze espresse dalla società e dal mercato), ma presso l'azienda Aurora, coniugati in maniera armoniosa con gli "antichi valori contadini" che i "giovani amici" hanno perseguito, sono sempre stati presenti.

L'utilizzo di pratiche agricole rispettose dell'ambiente, con l'uso di prodotti naturali per la produzione biologica e la pratica dell'agricoltura biodinamica, non sono elementi dettati dalla "moda" del momento ma hanno sempre rappresentato, per l'azienda, l'unica via per assicurare prodotti di "qualità sostenibile". Rispondere alle varie esigenze del mercato senza scendere a compromessi con la qualità dei prodotti e la loro **sostenibilità ambientale**, etica ed anche economica è sempre stata la direzione che ha caratterizzato il progetto imprenditoriale dell'azienda Aurora. Una visione alternativa, basata sullo sfruttamento delle risorse aziendali in sinergia con la natura e la sua tutela, riuscendo a dare priorità alla **qualità** del vino prodotto e al **lavoro** di chi lo produce.

La realizzazione dell'agriturismo, la creazione **dell'Associazione Marchigiana Agricoltori Biologici** (avvenuta prima ancora che a livello europeo e italiano si disciplinasse questo settore), e la fondazione del consorzio di vignaioli **Terroir Marche**, che ha lo scopo di promuovere e valorizzare la coltivazione e la trasformazione biologica e biodinamica della vite, oltre a confermare una filosofia aziendale rivolta alla salvaguardia del territorio e ad un'economia sostenibile e solidale, connotano l'azienda Aurora come **laboratorio** caratterizzato dall'acoglienza e curiosità per progetti sempre nuovi.